主とする魚介藻類名：タチウオ　材 料（2人分）

タチウオ切り身…2切れ
長いも……70g
小麦粉……小さじ1
塩、こしょう……少々

A（バッター）

小麦粉……大さじ4
サラダ油……小さじ1
片栗粉……大さじ1
炭酸水……1/4カップ

B（静岡緑茶塩）

粉末茶……小さじ2
塩……小さじ1

C（蒲焼風甘酢タレ）

濃口しょうゆ　大さじ1/2
砂糖……小さじ1
みりん……大さじ1
片栗粉……小さじ1
酒……大さじ2
山椒……お好み
ベビーリーフ……3g

作り方

❶Bをすり鉢ですりまぜ緑茶塩を作る。

❷Cを混ぜ合わせ、鍋で煮詰め甘酢タレを作る。

❸長いもをすりおろし小麦粉とまぜておく。

❹タチウオは三枚におろし、5cm幅に切る（身が崩れない程度に軽く観音開き状にしておくと、次の工程でとろろを包みやすい）塩、こしょうを軽く振り下味をつける。

❺タチウオの皮目に薄く小麦粉をふるい、とろろを小さじ1強程度ずつ巻くようにして包む。包み終わったところに薄く小麦粉をふるう。（ふるう小麦粉は分量外）

❻Aを混ぜ合わせバッターを作り、④につけて180℃に熱した油で揚げる（バッターは表記の2倍量などでたっぷりつくったほうが調理しやすい）

❼カラッと揚がるまで1～2分程揚げて完成。

お好みで緑茶塩、または蒲焼風の甘酢タレと山椒をかけてお召し上がりください。